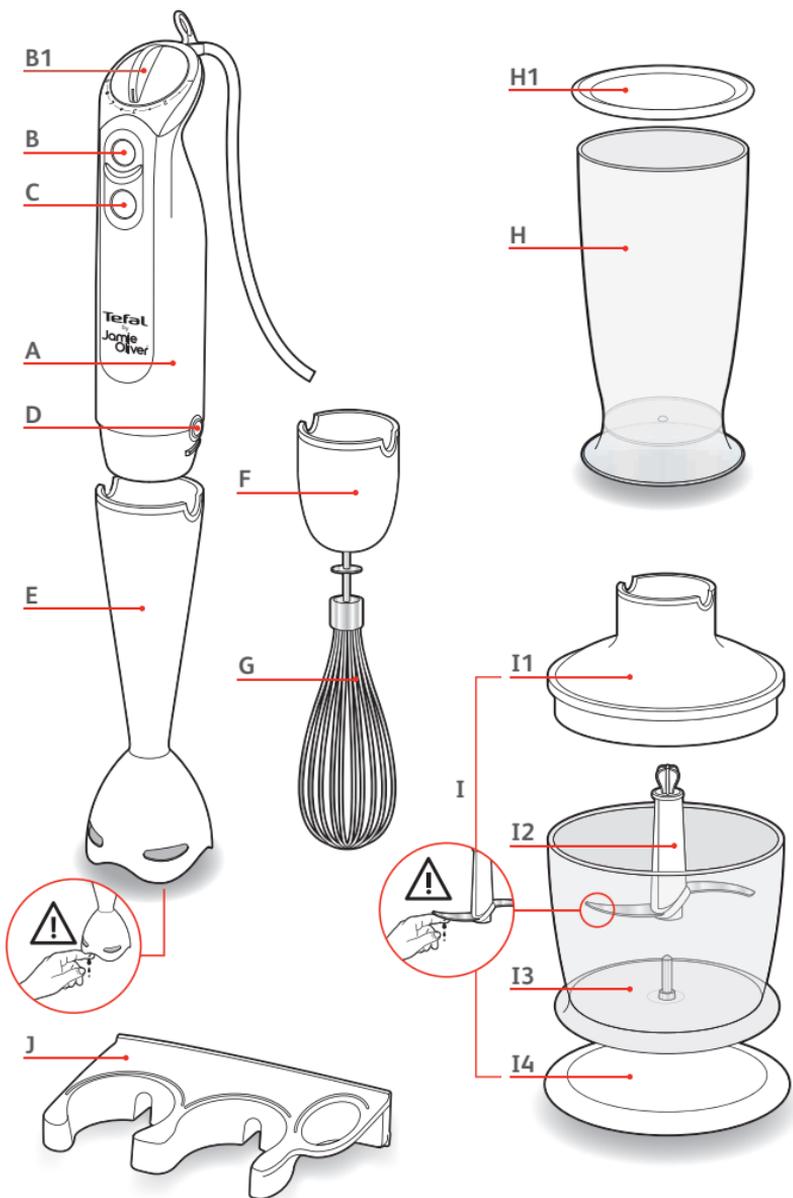


Tefal
by
**Jamie
Oliver®**



F
GB
D
NL
E
P
I
DK
N
S
FIN

www.tefal.com



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme nous dégageait de toute responsabilité.

Description

A	Bloc moteur
B	Bouton mise en marche vitesse 1 (variable)
B1	Molette de réglage de la vitesse
C	Bouton mise en marche vitesse 2 (rapide)
D	Bouton d'éjection des accessoires
E	Pied mixeur
F	Bloc de fixation pour le fouet cuisinier
G	Fouet cuisinier
H	Bol mélangeur gradué (0,8 L)
H1	Couvercle du bol mélangeur
I	Mini-hachoir
I1	Couvercle du mini-hachoir
I2	Couteau du mini-hachoir
I3	Bol du mini-hachoir (0,5 L)
I4	Couvercle anti dérapant
J	Support mural

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur ou le fouet lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.
- Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir en le tenant par son axe.
- **ATTENTION** : Les lames sont très coupantes. Soyez prudent en retirant le couteau du bol, en vidant le bol ou pendant le nettoyage.
- N'immergez pas le bloc moteur, ne le passez pas sous l'eau.
- Le mixeur doit être débranché :
 - * Si on le laisse sans surveillance,
 - * S'il a une anomalie pendant son fonctionnement,
 - * Avant chaque montage, démontage, nettoyage ou entretien.
 - * Après chaque utilisation.
- Ne posez pas et n'utilisez pas cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - * S'il est tombé par terre,
 - * S'il est détérioré ou incomplet,
 - * Si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.

- Débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces en mouvement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne démontez jamais l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Dans ces cas et pour toutes autres réparations IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **N'utilisez pas le pied mixer ni le fouet cuisinier dans le bol du mini hachoir.**

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

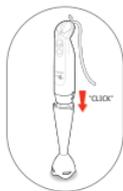
ATTENTION : les lames sont très coupantes

Utilisation du pied mixeur:

Insérez le pied (E) sur le bloc moteur (A) jusqu'au « clic » de verrouillage.

Votre mixeur est idéal pour préparer les sauces, les soupes, les cocktails, les milk-shakes, les mayonnaises, pâtes à crêpes, pâtes à gaufres.

Pour éviter les éclaboussures, plongez d'abord le pied mixeur dans votre préparation, branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C), effectuez un mouvement de rotation et de bas en haut pour améliorer le mixage des aliments. Après utilisation, débranchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire pied mixeur.



Utilisation du fouet cuisinier:



Introduisez le fouet cuisinier (G) dans le bloc de fixation (F), puis emboîtez l'ensemble sur le bloc moteur (A) jusqu'au clic de verrouillage. Avec le fouet cuisinier, vous pouvez réaliser des préparations légères (pâtes à crêpes, blanc en neige, chantilly...). Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C). Après avoir débranché l'appareil, appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire fouet cuisinier.

Utilisation du mini-hachoir:

Avant d'utiliser le mini hachoir:



- 1 - Placez le couteau (I2) (après avoir enlevé la protection de la lame) avec précaution dans le bol (I3) sur l'axe central. N'oubliez pas de remettre la protection une fois la préparation réalisée.
- 2 - Mettez les aliments dans le bol.
- 3 - Placez le couvercle (I1) puis le bloc moteur (A) sur le couvercle (I1).
- 4 - Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C). Le mini-hachoir vous permet de hacher persil, condiments, viandes (250 g), noisettes (100 g),.... Le bol (I3) doit être rempli au maximum au 2/3.

Conseils pratiques

- Le récipient que vous utilisez pour mixer ou fouetter doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement.
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le récipient.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le récipient.
- Ne mixez pas des aliments, des liquides dont la température serait supérieure à 80°C (175°F).
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, asperges, etc....) nettoyez le pied mixeur régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.
- **N'utilisez pas le pied mixeur ni le fouet cuisinier dans le bol du mini-hachoir.**
- Temps recommandé pour le mini hachoir :

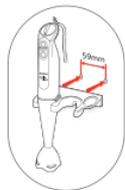
Ingrédients	Quantité max.	Temps (en vitesse maxi)
Viande crue (coupée en morceau)	250g	8sec
Persil	50g	8sec
Noisettes	100g	10sec
Gruyère	150g	10sec
Oignons	150g	8sec

Nettoyage

ATTENTION : les lames sont très coupantes.

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle le bloc moteur (A), le bloc de fixation pour le fouet cuisinier (F) et le couvercle du mini-hachoir (I1).
- Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.
- Le pied mixeur (E) (couteau vers le haut), le fouet cuisinier (G) (fouet vers le haut), bol mélangeur gradué (H), le couteau (I2) et le bol mini-hachoir (I1) passent au lave vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation. En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

Rangement



Utilisez le support mural (J) pour avoir toujours votre mixeur à portée de main. Pour fixer votre support mural, percez vos deux points de fixation à l'horizontale avec un écart de 59 mm puis placez le support sur vos vis de fixation en respectant le sens.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Please read the operating instructions carefully before first using your appliance: we may not be held responsible for any incorrect use of the appliance.

Description

A	Motor unit
B	Speed 1 start button (variable)
B1	Speed control dial
C	Speed 2 start button (high speed)
D	Accessory ejection button
E	Blender shaft
F	Attachment unit for whisk
G	Whisk
H	Graduated blender bowl (0.8 L)
H1	Blender bowl lid
I	Mini-chopper
I1	Mini-chopper lid
I2	Mini-chopper blade with blade protector
I3	Mini-chopper bowl (0.5 L)
I4	Non-slip mat
J	Wall mount

Safety instructions

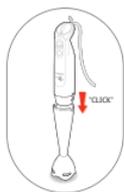
- This appliance complies with applicable technical rules and standards at time of manufacture.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate. **Any error in connection will cancel the terms of the warranty.**
- Never touch moving parts. Never handle the blender shaft blade or the whisk when the appliance is connected. Never run the blender shaft without food.
- when handling the mini-chopper blade, always hold it by the axis.
- **CAUTION:** the blades are extremely sharp.
- Care is needed when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the motor unit or put it under water.
- Unplug the blender:
 - * if it is left unattended,
 - * if it is not working correctly,
 - * before assembly, disassembly, cleaning or maintenance.
 - * after each use.
- Switch off the appliance before changing accessories or touching parts which move in use.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- You must not use a household electrical appliance if:
 - * it has been dropped,
 - * it is damaged or incomplete,

* the power cord appears faulty or shows signs of damage.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre to avoid any risk of danger.
- Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord if you have already checked that it is in good working order.
- Do not let the power cord hang down.
- Do not disassemble the appliance. The only procedures you need to make are cleaning and ordinary maintenance.
- For all other repairs, YOU MUST contact an authorised service centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-chopper bowl.**

Using your hand blender

Using the blender shaft:



Insert the shaft (E) onto the motor unit (A) until you hear the “click” that tells you it has locked.

Your blender is ideal to prepare sauces, soups, cocktails, milk-shakes, mayonnaise, pancake mixes, waffle mixes.

To avoid splashing, first immerse the hand blender head into the mixture, plug in the appliance and then press the button (B), using the dial B1 to adjust the speed, or press the button (C), then move the hand blender in a circular movement as well as up and down to mix the ingredients thoroughly. After use, switch the appliance off, unplug then press the ejection button (D) to remove the blender shaft accessory.

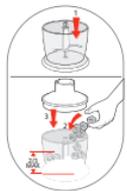
Using the whisk:



Fit the whisk (G) into the attachment unit (F), then slot the assembly onto the motor unit (A) until you hear the “click” that tells you it has locked. You can use the whisk to make light preparations (pancake mix, whip egg white, chantilly whipped cream, etc.). Plug in the appliance and then press the button (B), using the dial B1 to set the speed, or press the button (C). Unplug the appliance before pressing the ejection button (D) to remove the whisk accessory.

Using the mini-chopper:

Before using the mini-chopper:



1. First remove the protector from the blade (I2) then fit it carefully in the bowl (I3) on the central axis. Remember to replace the protector once you have finished your preparation.
2. Place the bowl on the non-slip mat (I4). Put the food into the bowl.
3. Place the lid (I1) and then the motor unit (A) on the lid (I1).
4. Plug in the appliance and then press the button (B), using the dial B1 to set the speed, or press the button (C). Use the mini-chopper to chop parsley, onion, garlic, meat (250 g), hazelnuts (100 g), etc. The bowl (I3) should be 2/3 full at most.

Practical hints

- You should never fill the bowl more than 2/3 full when blending or whipping to avoid spillages.
- The preparation must at least cover the lower part of the blender shaft for the blending to be successful.
- Remove bone and gristle from meat before putting it in the bowl.
- When using the blender shaft to process hot preparations directly in the cooking pan, remove the pan from the heat source first and leave to cool slightly. When blending hot food in the mini-chopper bowl, leave them to cool for a while before putting them in the bowl.
- Do not blend food and liquids at a temperature higher than 80°C (175°F).
- For fibrous foods (leeks, celery, asparagus, etc.) clean the blender shaft regularly during use while following the safety instructions for disassembly and cleaning.
- For fruit-based preparations, first cut up the fruit and remove pips and stones.
- Do not use the appliance with hard food like coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, whole spices, grains and chocolate.
- Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-chopper bowl.
- Recommended processing times for the mini-chopper:

Ingredients	Max. quantity	Time (in max speed)
Raw meat (cut into pieces)	250g	8sec
Parsley	50g	8sec
Walnuts	100g	10sec
Gruyère cheese (cut into cubes)	150g	10sec
Onions (cut into quarters)	150g	8sec

Cleaning

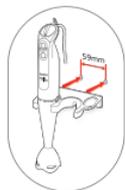
CAUTION: the blades are extremely sharp.

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Do not put the appliance, power supply cord or plug into water or any other liquid.
- Never put the motor unit (A), the attachment unit for the whisk (F) or the mini-chopper lid (I1) in the dishwasher.

Never immerse them in water or put them under the tap. Clean with a moist sponge.

- You can clean the blender shaft (E) (blade facing upwards), whisk (G) (whisk side facing upwards), graduated mixing (H), blade (I2) and the mini-chopper bowl (I1) in the dishwasher.
- We advise you to clean the blender shaft immediately after each use. If the plastic parts become discoloured by food like carrots, rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean as usual.

Storage



Use the wall mount (J) so you can always have your blender ready to hand.

To secure the wall mount, drill two attachment points horizontal to each other with a gap of 59 mm then place the mount the right way up on the attachment screws.

Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE: If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: 0845 602 1454 - UK (01) 677 4003 - Ireland or consult our website - www.tefal.co.uk

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch dieses Geräts sorgfältig durch.
Bei unsachgemäßer Verwendung übernehmen wir keine Haftung.

Beschreibung

D

A	Motorblock
B	Einschalter Stufe 1 (variabel)
B1	Drehknopf zum Einstellen der Geschwindigkeit
C	Einschalter Stufe 2 (schnell)
D	Auswurfaste für das Zubehör
E	Mixstab
F	Befestigungsaufsatz für den Schneebesens
G	Schneebesens
H	Mixbecher mit Messskala (0,8 Liter)
H1	Deckel des Mixbechers
I	Zerkleinerer
I1	Deckel des Zerkleinerers
I2	Messerachse des Zerkleinerers
I3	Zerkleinererbehälter (0,5 Liter)
I4	Anti-Rutsch-Deckel
J	Wandhalter

Sicherheitshinweise

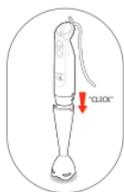
- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. **Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Berühren Sie niemals die Messer und den Schneebesens, während diese sich in Bewegung befinden. Kommen Sie niemals in Kontakt mit dem Messer des Mixstabs oder dem Schneebesens, wenn das Gerät angeschlossen ist. Lassen Sie den Mixstab niemals leer laufen. Gerät nicht auf dem Mixstab abstellen.
- Fassen Sie das Messer des Zerkleinerers immer an seiner Achse an.
- **ACHTUNG:** Die Messer sind sehr scharf.
- Bitte seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge/das Messer aus der Arbeitsschüssel entfernen, wenn Sie die Arbeitsschüssel entleeren oder reinigen.
- Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
 - * falls das Gerät unbeaufsichtigt bleibt,
 - * bei Funktionsstörungen,
 - * vor jedem Einsetzen und Abnehmen des Mixstabs oder Schneebesens, vor der Reinigung oder Pflege,
 - * nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Zubehör auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs in Bewegung befinden.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

- Die Zuleitung darf nicht mit drehenden Teilen in Berührung kommen.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, usw. während des Gebrauchs nicht über dem Gerät hängen.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.
- Gerät nicht in heißem Fett verwenden (Spritz-, Verbrennungsgefahr).
- Arbeiten Sie mit dem Gerät nicht länger als 1 Min. ununterbrochen, und lassen Sie es dann 5 Min. abkühlen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einer vom Hersteller autorisierten Servicestelle (Liste anbei) ersetzt werden.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - * es zu Boden gefallen ist,
 - * wenn es beschädigt oder unvollständig ist,
 - * wenn das Kabel sichtbare Unregelmäßigkeiten oder Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät nicht in seine Einzelteile zerlegen. Sie haben keine anderen Eingriffe als die Reinigung und die übliche Instandhaltung durchzuführen.
- Eingriffe, ausser der Reinigung, oder alle Reparaturen dürfen ausschließlich von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.
- Das Produkt ist für den haushaltüblichen und nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht und es wird keine Haftung übernommen. Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteile, passend zu Ihrem Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Dasselbe gilt für Personen, die nicht die erforderliche Erfahrung und die erforderlichen Kenntnisse besitzen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher Anweisungen bezüglich den Betrieb des Geräts erhalten haben.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Der Mixstab und der Schneebesen dürfen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers verwendet werden.**

Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung das Zubehör mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Sorgfältig abspülen und trocknen.

ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.



Anwendung des Mixstabs:

Den Mixstab (E) am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet.

Ihr Mixer eignet sich ideal für das Zubereiten von Saucen, Suppen, Cocktails, Milchshakes, Pürees, Mayonnaisen, Pfannkuchenteig, Waffelteig.

Um Spritzer zu vermeiden: tauchen Sie zunächst den Mixfuß in die Zubereitung, schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Führen

Sie das Gerät mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben, um die Lebensmittel optimal zu mixen. Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und auf die Auswurf-taste (D) drücken, um den Mixstab abzunehmen.

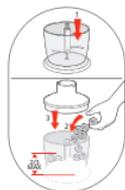
Anwendung des Schneebesens:



Den Schneebesen (G) in den Befestigungsaufsatz (F) einführen und dann am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet. Der Schneebesen eignet sich für leichte Zubereitungen (Pfannkuchenteig, Eischnee, Schlagsahne...). Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und dann auf die Auswurf-taste (D) drücken, um den Schneebesen abzunehmen.

Anwendung des Zerkleinerers:

Vor der Verwendung des Zerkleinerers:



1. Die Messerachse (I2) vorsichtig auf der Mittelachse im Zerkleinererbehälter (I3) anbringen (nachdem Sie den Messerschutz abgenommen haben). Vergessen Sie nicht, den Messerschutz nach der Verwendung wieder anzubringen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinererbehälter.
3. Bringen Sie den Deckel (I1) an und setzen Sie dann den Motorblock (A) auf den Deckel (I1).
4. Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Der Zerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Fleisch (250 g), Haselnüssen (100 g). Der Behälter (I3) darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein.

Praktische Hinweise

- Der Zerkleinererbehälter, den Sie zum Mixen oder Rühren verwenden, darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein, damit die Zubereitung nicht überläuft.
- Beim Mixen mit dem Mixstab muss die Zubereitung mindestens den unteren Teil des Mixstabs bedecken, um ein optimales Mixergebnis zu erzielen.
- Beim Zerkleinern von Fleisch entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen, bevor Sie das Fleisch in den Behälter geben.
- Nehmen Sie zum Mixen von heißen Zubereitungen den Topf von der Kochstelle. Lassen Sie die gekochten Zutaten etwas abkühlen, bevor Sie diese in den Mixbecher bzw. Zerkleinererbehälter geben.
- Mixen Sie niemals Flüssigkeiten oder Zutaten, die heißer als 80°C (175°F) sind.
- Reinigen Sie beim Mixen von faserigen Zutaten (Lauch, Sellerie, Spargel, usw.) regelmäßig den Mixstab und beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen für das Abnehmen und die Reinigung.
- Bei Zubereitungen mit Früchten müssen diese vorher entkernt und in Stücke geschnitten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für harte Zutaten wie Kaffee, Eiswürfel, Würfelzucker, Getreide, Schokolade.
- Verwenden Sie den Mixstab und den Schneebesen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers.
- Empfohlene Zeitdauer für den Mini-Zerkleinerer:

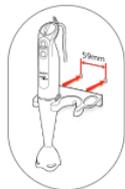
Zutaten	Höchstmenge	Zeitdauer (Maximale Geschwindigkeit)
Fleisch (in Stücke geschnitten)	250g	8sec
Petersilie	50g	8sec
Haselnüsse	100g	10sec
Gruyère-Käse	150g	10sec
Zwiebeln	150g	8sec

Reinigung

ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.

- Vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Geben Sie den Motorblock (A), den Befestigungsaufsatz für den Schneebesen (F) und den Deckel des Zerkleinerers (I1) niemals in die Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie diese Teile niemals in Wasser und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm.
- Der Mixstab (E) (Messer nach oben), der Schneebesen (G) (Besen nach oben), der Mixbecher mit Messskala (H), das Messer (I2) und der Zerkleinererbehälter (I1) sind spülmaschinenfest.
- Wir empfehlen Ihnen, den Mixstab nach jeder Verwendung schnell zu reinigen. Wenn die Kunststoffteile von Zutaten wie z.B. Karotten gefärbt sind, diese mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch abreiben und anschließend wie üblich reinigen.

Aufbewahrung



Verwenden Sie den Wandhalter (J), damit Ihr Mixer immer griffbereit ist. Zum Befestigen der Wandhalterung zwei Löcher mit einem Abstand von 59 mm waagrecht in die Wand bohren und den Halter mit den Schrauben befestigen.

Entsorgung des Geräts



Schützen Sie die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält mehrere unterschiedliche, wiederverwertbare Wertstoffe.
- ➔ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor u het apparaat voor de eerste keer gebruikt : wij zijn niet aansprakelijk als u het apparaat niet conform de voorschriften hanteert.

Beschrijving

A	Motorblok
B	Aan/uit-knop snelheid 1 (variabel)
B1	Selectiekноп toerental
C	Aan/uit-knop snelheid 2 (snel)
D	Eject-knop voor de accessoires
E	Mixervoet
F	Bevestigingsaccessoire voor de keukengarde
G	Keukengarde
H	Mengkom met maatverdeling (0,8 L)
H1	Deksel mengkom
I	Mini hakmolen
I1	Deksel van de mini hakmolen
I2	Sikkelmes van de mini hakmolen
I3	Kom van de mini hakmolen (0,5 L)
I4	Antislip deksel
J	Muurhouder

NI

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat komt overeen met de technische voorschriften en de van toepassing zijnde normen.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor wisselstroom. Controleer of de netspanning, aangegeven onder op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis, voordat u de stekker in het stopcontact steekt. **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Raak nooit in beweging zijnde onderdelen aan. Raak nooit het sikkelmes van de mixervoet of de garde aan als het apparaat aan staat. Zet de mixervoet nooit aan als u er niets mee mixt.
- Pak het sikkelmes van de mini hakmolen altijd bij de as beet.
- **OPGELET** : de mesjes zijn zeer scherp!
- Het motorblok niet onderdompelen of onder de kraan houden.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact :
 - * Indien men deze zonder toezicht laat.
 - * als het apparaat werkingsstoornissen vertoont.
 - * vóór monteren, demonteren, reiniging of onderhoud.
 - * na gebruik.
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam (gasfornuis).
- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden
 - * nadat het op de grond gevallen is.
 - * als het sikkelmes beschadigd of onvolledig is.
 - * als het snoer afwijkingen vertoont of zichtbaar beschadigd is.

- Als het snoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de fabrikant, een erkend reparateur of eigen servicedienst (zie bijgevoegde lijst), om elk gevaar te voorkomen.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik, indien nodig, uitsluitend een in perfecte staat verkerend verlengsnoer.
- Laat het snoer niet loshangen.
- Demonteer het apparaat nooit. Het enige wat u hoeft te doen is het gebruikelijke schoonmaken en onderhoud.
- Voor alle reparaties IS HET NOODZAKELIJK een erkende reparateur in te schakelen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en mag in geen geval voor professionele doeleinden gebruikt worden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid van toepassing zullen zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.**

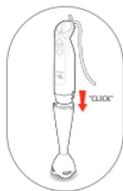
Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt dient u de accessoires in een sopje af te wassen. Afspoelen en zorgvuldig afdrogen.

OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.

Gebruik van de mixervoet:

Plaats de voet (E) op het motorblok (A) totdat u de « klik » hoort van de vergrendeling.



Uw mixer is ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen, cocktails, milkshakes, mayonaises, pannenkoek- en wafelbeslag.

Dompel, om spatten te voorkomen, de mixervoet eerst in uw bereiding, doe vervolgens de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (B) waarbij u het toerental afstelt met de selectieknop B1, of druk op de toets (C), maak een draaiende beweging van onder naar boven, om de bereiding beter te mixen. Na gebruik het apparaat uitzetten en vervolgens op de eject-knop (D) drukken om de mixervoet te verwijderen.

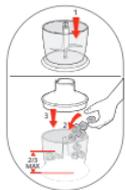
Gebruik van de keukengarde:



Plaats de keukengarde (G) in het bevestigingsblok (F), en zet het geheel op het motorblok (A) tot u de klik van de vergrendeling hoort. Met de keukengarde kunt u lichte bereidingen maken (pannenkoekbeslag, Haagse bluf, slagroom...). Steek de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (B) waarbij u het toerental afstelt met het kartelwiel B1, of druk op de toets (C). Na het apparaat uitgezet te hebben, drukt u op de eject-knop (D) om het keukengarde accessoire te demonteren.

Gebruik van de mini hakmolen:

Voordat u de mini hakmolen gebruikt:



- 1 - Plaats het sikkelmes (I2) (na de beschermkap verwijderd te hebben) voorzichtig in de kom (I3) op de centrale as. Vergeet niet de beschermkap weer aan te brengen als u eenmaal klaar bent met de bereiding.
- 2 - Doe de ingrediënten in de kom.
- 3 - Plaats het deksel (I1) en dan het motorblok (A) op het deksel (I1).
- 4 - Steek de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (B) waarbij u het toerental afstelt met het kartelwielletje B1, of druk op de toets (C).
Met de mini hakmolen kunt u peterselie, specerijen, vlees (250 g), hazelnoten (100 g). De kom (I3) mag maximaal voor 2/3 gevuld worden.

Praktische adviezen

- De kom die u gebruikt om te mixen of te kloppen mag maximaal voor 2/3 gevuld zijn om te voorkomen dat de inhoud over de rand heen komt.
- De bereiding moet minimaal de onderkant van de mixervoet bedekken om te garanderen dat het mixen efficiënt genoeg gebeurt.
- Verwijder bot en pezen van het vlees voordat u deze in de kom doet.
- Als u warme bereidingen wilt mixen moet u de pan niet op het vuur/de hete kookplaat laten staan. Laat het gekookte voedsel een poosje staan, voordat u het overhevelt in de kom die u gebruikt bij het mixen.
- Mix geen ingrediënten of vloeistoffen met een temperatuur boven de 80°C.
- Voor draderig voedsel (prei, selderij, asperges, enz....) dient u de mixervoet regelmatig tijdens gebruik schoon te maken. Volg hierbij de veiligheidsvoorschriften voor demonteren en schoonmaken.
- Voor de bereidingen met fruit dient u de vruchten in stukken te snijden en eventuele pitten vooraf te verwijderen.
- Gebruik het apparaat niet met harde ingrediënten zoals koffiebonen, ijsblokjes, suiker, granen of chocola.
- Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.
- Aanbevolen tijd voor de mini-hakker:

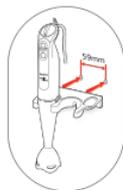
Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Tijd (maximale snelheid)
Vlees (in blokjes gesneden)	250g	8 sec
Peterselie	50g	8 sec
Hazelnoten	100g	10 sec
Kaas	150g	10 sec
Uien	150g	8 sec

Schoonmaken

OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Plaats het motorblok (A), het bevestigingsblok voor de keukengarde (F) en het deksel van de mini hakmolen (I1) nooit in de vaatwasmachine.
- Dompel ze nooit onder in water of houd ze nooit onder de kraan. Maak ze schoon met een vochtige spons met wat afwasmiddel.
- De mixervoet (E) (sikkelmes naar boven), de keukengarde (G) (garde naar boven), de mengkom met maatverdeling (H), het sikkelmes (I2) en de kom van de mini hakmolen (I1) kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden.
- Wij raden u aan de mixervoet snel na elk gebruik schoon te maken. Bij verkleuring van kunststof onderdelen door ingrediënten zoals wortel kunt u deze inwrijven met een in slaolie gedrenkt doekje. Ga hierna over tot het schoonmaken zoals u dat gewend bent. De verkleuring zal echter niet helemaal meer te verwijderen zijn.

Opbergen



Gebruik de muurhouder (J) om uw mixer altijd binnen handbereik te hebben.

Voor het bevestigen van de muurhouder boort u twee gaatjes op een afstand van 59 mm van elkaar (horizontaal), en plaats dan de houder op de bevestigingsschroeven (richting in acht nemen).

Einde levensduur van uw elektr(on)isch apparaat



Laten we allemaal meedoen aan de bescherming van ons milieu !

- ① Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.
- ➡ Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Lea atentamente el modo del empleo antes de la primera utilización de su aparato: una utilización no conforme nos liberaría de toda responsabilidad.

Descripción

A	Bloque motor
B	Botón de puesta en marcha velocidad 1 (variable)
B1	Selector de ajuste de la velocidad
C	Botón de puesta en marcha velocidad 2 (rápida)
D	Botón de eyección de los accesorios
E	Pie mezclador (plástico o metal)
F	Bloque de fijación para la varilla de batir
G	Varilla de batir
H	Vaso mezclador graduado (0,8 L)
H1	Tapa del vaso mezclador
I	Minipicadora
I1	Tapa de la minipicadora
I2	Cuchilla de la minipicadora
I3	Vaso de la minipicadora (0,5 L)
I4	Tapa anti-deslizante
J	SopORTE mural

E

Consignas de seguridad

- Este aparato está conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa del fabricante del aparato corresponde efectivamente con la de su instalación eléctrica. **Todo error de conexión anula la garantía.**
- Nunca toque las piezas en movimiento. Nunca manipule las cuchillas para batir ni la varilla de batir cuando el aparato está conectado. Nunca haga funcionar las cuchillas para batir en vacío.
- Siempre manipule la cuchilla de la minipicadora sujetándola por su eje.
- **ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas.**
- No sumergir el bloque motor ni pasarlo bajo el agua.
- La batidora debe desconectarse:
 - * Si no se vigila,
 - * Si hay una anomalía durante su funcionamiento,
 - * Antes de cada montaje, desmontaje, limpieza o mantenimiento.
 - * Después de cada utilización.
- No ponga ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Un aparato electrodoméstico no debe utilizarse:
 - * si se ha caído al suelo,
 - * si está deteriorado o incompleto,
 - * si el cable presenta anomalías o deterioros visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado debe reemplazarse por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar un peligro.

- Nunca desconecte el aparato tirando del cable.
- Utilice un alargador SÓLO después de haber verificado que está en perfecto estado.
- No dejar colgar el cable.
- Nunca desmonte el aparato. La única intervención que tiene que realizar es limpiar y darle el mantenimiento usual.
- En estos casos y para las otras reparaciones, ES NECESARIO dirigirse a un Servicio Técnico aprobado.
- El producto ha sido diseñado para un uso doméstico, en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional para la que no comprometemos nuestra garantía ni nuestra responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o personas sin experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- **No utilice el pie mezclador para batir ni la varilla de batir en el vaso de la minipicadora.**

Puesta en servicio

Antes de la primera utilización, limpie sus accesorios con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.

ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas

Utilización del pie mezclador:

Inserte el pie mezclador (E) en el bloque motor (A) hasta escuchar el “clíc” de bloqueo.



Su batidora es ideal para preparar salsas, sopas, cócteles, batidos, mayonesas, pastas para crêpes, pastas para gofres.

Para evitar posibles salpicaduras, en primer lugar introduzca el pie mezclador en la preparación, conecte el aparato y pulse el botón (B) ajustando la velocidad con el selector B1, o pulse el botón (C), realice un movimiento de rotación y de abajo a arriba para que los alimentos se mezclen mejor. Después de su utilización, desconecte el aparato y pulse el botón de eyección (D) para desmontar el accesorio cuchillas para batir.

Utilización de la varilla de batir:

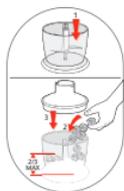


Introduzca la varilla de batir (G) en el bloque de fijación (F) y encaje el conjunto en el bloque motor (A) hasta escuchar el bloqueo. Con la varilla de batir, puede realizar preparaciones ligeras (pastas para crêpes, clara a punto de nieve, chantilly....).

Conecte el aparato y pulse el botón (B) ajustando la velocidad con el selector B1, o pulse el botón (C). Después de haber desconectado el aparato, pulse el botón de eyección (D) para desmontar el accesorio varilla de batir.

Utilización de la minipicadora:

Antes de utilizar la minipicadora:



1. Ponga la cuchilla (I2) (después de haber retirado la protección de la cuchilla) con precaución en el vaso (I3) en el eje central. NO olvide volver a poner la protección una vez realizada la preparación.
2. Ponga los alimentos en el vaso.
3. Ponga la tapa (I1) y el bloque motor (A) en la tapa (I1).
4. Conecte el aparato y pulse el botón (B) ajustando la velocidad con el selector B1, o pulse el botón (C). La minipicadora le permite picar perejil, condimentos, carnes (250 g), avellanas (100 g),.... El vaso (I3) debe llenarse al máximo a los 2/3.

Consejos prácticos

- El recipiente que utiliza para batir debe llenarse como máximo a los 2/3 para evitar cualquier desbordamiento.
- La preparación debe cubrir como mínimo la parte inferior del pie mezclador para batir para garantizar la eficacia del batido.
- Retire los huesos y nervios de la carne antes de poner la carne en el recipiente.
- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para mezclar preparaciones calientes. Deje enfriar un poco los alimentos cocidos antes de colocarlos en el recipiente.
- No bata alimentos o líquidos con una temperatura superior a 80°C (175°F).
- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, espárragos, etc....) limpie el pie mezclador con regularidad durante la utilización siguiendo las consignas de seguridad para el desmontaje y la limpieza.
- Para las preparaciones a base de frutas, antes corte y retire los huesos de las frutas.
- No utilice el aparato con alimentos como café, hielos, azúcar, cereales, chocolate.
- No utilice el pie mezclador ni la varilla de batir en el vaso de la minipicadora.
- Tiempo recomendado para la mini picadora:

Ingredientes	Cantidad máx.	Tiempo (en velocidad máxima)
Carne (cortada en trozos)	250g	8seg
Perejil	50g	8seg
Avellanas	100g	10seg
Gruyère	150g	10seg
Cebollas	150g	8seg

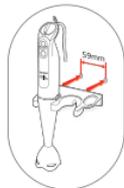
Limpieza

ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas.

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No coloque el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua o cualquier otro líquido.

- Nunca ponga en el lavavajillas el bloque motor (A), el bloque de fijación para la varilla de batir (F) ni la tapa de la minipicadora (I1).
- Nunca los sumerja en agua ni bajo agua corriente. Límpielos con una esponja húmeda.
- El pie mezclador (E) (cuchilla hacia arriba), la varilla de batir (G) (varilla de batir hacia arriba), el vaso mezclador graduado (H), la cuchilla (I2) y el vaso de la minipicadora (I1) pueden lavarse en el lavavajillas.
- Le aconsejamos limpiar las cuchillas para batir rápidamente después de cada utilización. En caso de coloración de las partes plásticas por alimentos como zanahorias, frótelas con un paño impregnado con aceite de cocina y proceda a la limpieza habitual.

Almacenamiento_____



Utilice el soporte mural (J) para tener siempre su batidora al alcance de la mano. Para fijar su soporte mural, perforo sus dos puntos de fijación horizontalmente con un distancia de 59 mm y ponga el soporte en sus tornillos de fijación respetando el sentido.

Aparato eléctrico o electrónico en fin de vida útil_____



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual liberta a Tefal de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Descrição

A	Bloco do motor
B	Interruptor ligar velocidade 1 (variável)
B1	Botão rotativo de ajuste da velocidade
C	Interruptor ligar velocidade 2 (rápida)
D	Botão de ejeção dos acessórios
E	Pé de varinha
F	Bloco de fixação para o batedor
G	Batedor
H	Copo misturador graduado (0,8 L)
H1	Tampa da taça misturadora
I	Mini-picadora
I1	Tampa da mini-picadora
I2	Lâmina da mini-picadora
I3	Taça da mini-picadora (0,5 L)
I4	Tampa anti-derrapante
J	Suporte de parede

Conselhos de segurança

- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e normas em vigor.
- O aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alterna. Verifique se a voltagem da rede eléctrica é compatível com aquela indicada na placa sinalética do aparelho.
Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Nunca toque nas peças em movimento. Nunca manipule a lâmina do pé de varinha ou o batedor com o aparelho ligado. Nunca coloque o pé de varinha a funcionar em vazio.
- Manipule sempre a lâmina da mini-picadora segurando-a pelo eixo.
- **ATENÇÃO: as lâminas são muito afiadas.**
- Nunca mergulhe o bloco do motor em água, ou debaixo de água corrente.
- A varinha mágica deve ser desligada:
 - * Se a deixar sem vigilância,
 - * Em caso de anomalia durante o funcionamento,
 - * Antes de cada montagem, desmontagem, limpeza ou manutenção.
 - * Após cada utilização.
- Não colocar nem utilizar este aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de uma chama (fogão a gás).
- Um aparelho electrodoméstico não deve ser utilizado se:
 - * tiver caído ao chão,
 - * se encontrar de alguma forma danificado ou incompleto,
 - * se o cabo apresentar anomalias ou danos visíveis.

- Se o cabo eléctrico apresentar danos visíveis, deverá ser substituído pelo fabricante ou Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal por forma a evitar qualquer tipo de perigo.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo eléctrico.
- Utilize uma extensão apenas após ter verificado que se encontra em perfeito estado de funcionamento.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado.
- Nunca desmonte o aparelho. A única intervenção que tem de efectuar é a limpeza e a manutenção habituais.
- Nesse caso e para as outras reparações, É NECESSÁRIO dirigir-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
- O produto foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Qualquer utilização profissional anula a garantia e liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Não utilize o pé de varinha nem o batedor na taça da mini-picadora.

Utilização

Antes da primeira utilização, lave os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxágue e seque-os cuidadosamente.

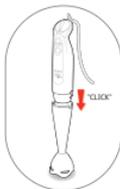
ATENÇÃO: as lâminas são muito afiadas.

Utilização do pé de varinha:

Insira o pé (E) no bloco do motor (A) até ouvir um «clac» de bloqueio.

A sua varinha mágica é ideal para a preparação de molhos, sopas, cocktails, batidos, maioneses, massas para crepes, massas para waffles.

Para evitar salpicos, mergulhe primeiro o pé de varinha na sua preparação, ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo B1, ou prima o botão (C), e efectue um movimento de rotação de baixo para cima para otimizar o resultado. Após cada utilização, desligue o aparelho, em seguida prima sobre o botão de ejeção (D) para retirar o pé de varinha.



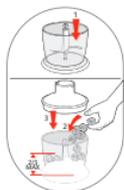
Utilização do batedor:

Introduza o batedor (G) no bloco de fixação (F), em seguida encaixe o conjunto no bloco do motor (A) até ouvir um «clac» de bloqueio. Com o batedor pode realizar preparações leves (massas para crepes, claras em castelo, chantilly...). Ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo B1, ou prima o botão (C). Depois de ter desligado o aparelho, prima o botão de ejeção (D) para retirar o acessório batedor.



Utilização da mini-picadora:

Antes de utilizar a mini-picadora:



1. Coloque cuidadosamente a lâmina (12) (depois de ter retirado a respectiva protecção) na taça (I3) sobre o eixo central. Não se esqueça de voltar a colocar a protecção uma vez realizada a preparação.
2. Deite os alimentos na taça.
3. Coloque a tampa (I1) e em seguida o bloco do motor (A) sobre a tampa (I1).
4. Ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo B1, ou prima o botão (C).

A mini-picadora permite picar salsa, condimentos, carnes (250 g), avelãs (100 g),... Nunca encha a taça (I3) para além dos 2/3.

Conselhos práticos

- O recipiente que utiliza para misturar ou bater para além dos 2/3, por forma a evitar transbordamentos.
- A preparação deve cobrir, no mínimo, a parte inferior do pé misturador para garantir um resultado eficaz.
- Retire os ossos e os nervos da carne antes de a colocar no recipiente.
- Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para misturar preparações quentes. Deixe arrefecer um pouco os alimentos cozidos antes de os colocar no recipiente.
- Não misture alimentos ou líquidos cuja temperatura seja superior a 80°C (175°F).
- Para os alimentos com fios (alho francês, aipo, espargos, feijão verde, etc...) limpe regularmente o pé misturador durante a utilização, de acordo com as instruções de segurança para a desmontagem e a limpeza.
- Para as preparações à base de fruta, corte e retire os caroços e pevides da fruta.
- Não utilize o aparelho com alimentos rijos, tais como: café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate.
- **Não utilize o pé de varinha nem o batedor na taça da mini-picadora.**
- Tempo recomendado para a mini-picadora:

Ingredientes	Quantidade máx.	Tempo (na velocidade máx.)
Carne (cortada aos pedaços)	250g	8sec
Salsa	50g	8sec
Avelãs	100g	10sec
Queijo gruyère	150g	10sec
Cebolas	150g	8sec

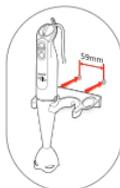
Limpeza

ATENÇÃO: as lâminas estão muito afiadas.

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza.

- Não coloque o aparelho, o cabo eléctrico ou a tomada dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Nunca coloque na máquina de lavar loiça, o bloco do motor (A), o bloco de fixação para o batedor (F) nem a tampa da mini-picadora (I1).
- Nunca os mergulhe dentro de água ou sob água corrente. Limpe-os com uma esponja humedecida.
- O pé de varinha (E) (lâmina virada para cima), o batedor (G) (batedor virado para cima), o copo misturador graduado (H), a lâmina (I2) e a taça da mini-picadora (I1) são compatíveis com a máquina de lavar loiça.
- Aconselhamos a limpar o pé de varinha logo após cada utilização. Se as partes de plástico ficarem tingidas com alimentos, por exemplo com cenoura, limpe-as com um pano embebido em óleo alimentar, antes de as lavar como habitualmente.

Arrumação



Utilize o suporte de parede (J) para ter sempre a varinha mágica à disposição. Para fixar o suporte de parede, faça dois furos na horizontal com um espaço entre ambos de 59 mm, em seguida coloque o suporte sobre os parafusos de fixação, respeitando o sentido correcto.

Produto eléctrico ou electrónico em fim de vida



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il libretto delle istruzioni: si declina qualsiasi responsabilità per qualunque utilizzo non conforme alle stesse.

Descrizione

A	Blocco motore
B1	Rotella di regolazione della velocità
B	Pulsante velocità 1 (variabile)
C	Pulsante velocità 2 (rapida)
D	Pulsante di espulsione degli accessori
E	Piede mixer
F	Blocco di fissaggio della frusta
G	Frusta
H	Bicchieri graduato mixer (0,8 L)
H1	Coperchio del recipiente miscelatore
I	Mini-tritatutto
I1	Coperchio del mini-tritatutto
I2	Lama del mini-tritatutto
I3	Recipiente del mini-tritatutto (0,5 L)
I4	Coperchio anti-scivolo
J	Supporto a parete

I

Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è conforme alle regole tecniche ed alle norme vigenti.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente con corrente alternata. Al momento del primo utilizzo, si raccomanda di verificare che la tensione di alimentazione dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta segnaletica. **Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.**
- Non toccare per alcun motivo i componenti in rotazione. Non manipolare mai la lama del piede mixer o la frusta quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Non far mai funzionare il mixer a vuoto.
- Manipolare sempre la lama del mini-tritatutto tenendola dall'asse.
- **ATTENZIONE:** le lame sono molto affilate.
- Non immergere il blocco motore nell'acqua, non lavarlo sotto il rubinetto.
- Il mixer deve essere disinserito:
 - * Se lo si lascia senza sorveglianza,
 - * in caso di anomalie durante il funzionamento,
 - * prima di procedere al montaggio, allo smontaggio, alla pulizia o alla manutenzione,
 - * dopo l'uso.
- Non appoggiare né utilizzare questo apparecchio su di una piastra calda o nei pressi di una fiamma (fornello a gas).
- Non utilizzare per alcun motivo un elettrodomestico qualora:
 - * sia caduto a terra,

* sia deteriorato o incompleto,

* il cavo presenti anomalie o segni di usura visibili.

- Qualora il cavo sia danneggiato, occorre farlo sostituire dal fabbricante, dal servizio assistenza o da una persona qualificata, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Non tirare mai il cavo per disinserire la spina.
- Utilizzare una prolunga soltanto dopo averne controllato il perfetto stato.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Non smontare per alcun motivo l'apparecchio. Intervenire solo per la pulizia e la manutenzione ordinaria.
- In caso di anomalie e per qualsiasi altra riparazione, È NECESSARIO rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico; si declina ogni responsabilità e garanzia in caso di utilizzo a scopo professionale.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Non utilizzare il piede mixer né la frusta nel recipiente del mini-tritattutto.**

Istruzioni per l'uso

Al primo utilizzo, lavare gli accessori con acqua e sapone. Sciacquarli ed asciugarli accuratamente.

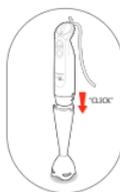
ATTENZIONE: le lame sono molto affilate !

Uso del piede mixer:

Inserire il piede (E) sul blocco motore (A) fino al clic di sicurezza.

Il mixer è ideale per la preparazione di salse, passati di verdura, cocktail, milk-shake, maionese, pasta per le crêpe, pasta per le cialde.

Per evitare gli schizzi, immergere il frullatore a immersione nel preparato, collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella B1, oppure premere il pulsante (C) ed effettuare un movimento rotatorio e dal basso verso l'alto per migliorare l'amalgama degli alimenti. Disinserire l'apparecchio dopo l'uso; per estrarre l'accessorio utilizzato dal piede mixer, premere il pulsante di espulsione (D).



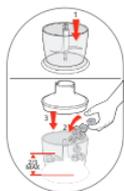
Uso della frusta:

Inserire la frusta (G) nel blocco di fissaggio (F), poi inserire il tutto sul blocco motore (A) sino al clic di sicurezza. Con la frusta, è possibile ottenere preparati leggeri (pasta per le crêpe, albumi a neve, panna montata, ecc.). Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella B1, oppure premere il pulsante (C). Dopo aver disinserito l'apparecchio, premere il pulsante di espulsione (D) per estrarre la frusta.



Uso del mini-tritattutto:

Prima di utilizzare il mini-tritattutto:



1. Posizionare la lama (I2) (dopo aver tolto la protezione) con precauzione nel recipiente (I3) sull'ass e centrale. Non dimenticare di rimettere la protezione una volta ultimata la preparazione.
2. Inserire gli ingredienti nel recipiente.
3. Posizionare il coperchio (I1), poi il blocco motore (A) sul coperchio (I1).
4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella B1, oppure premere il pulsante (C). Il mini-tritattutto è ideale per tritare prezzemolo, erbe, carne (250 gr.), nocciole (100 gr.). Il recipiente (I3) deve essere riempito ai 2/3 della capienza al massimo.

Consigli pratici

- Il recipiente utilizzato per miscelare deve essere riempito ai 2/3 della capienza al massimo, per evitare che il preparato fuoriesca.
- Il composto deve coprire almeno la base del piede mixer per garantire la massima efficacia.
- Eliminare le ossa ed i nervi dalla carne prima di tritarla nel recipiente.
- Per miscelare i preparati caldi, togliere la casseruola dal fornello o dalla piastra termica. Lasciare raffreddare leggermente gli alimenti cotti prima di metterli nel recipiente.
- Non miscelare alimenti o liquidi la cui temperatura sia superiore a 80°C.
- Per gli alimenti filamentososi (porri, sedano, asparagi, ecc.) pulire il piede mixer regolarmente durante l'uso rispettando le norme di sicurezza per lo smontaggio e la pulizia.
- Per i preparati a base di frutta, tagliare e mondare i frutti prima di miscelarli.
- Non utilizzare l'apparecchio con alimenti duri come caffè, cubetti di ghiaccio, zollette di zucchero, cereali o cioccolato.
- **Non utilizzare il piede mixer né la frusta nel recipiente del mini-tritattutto.**
- Tempi consigliati per il mini tritattutto :

Ingredienti	Quantità max.	Tempo (in velocità maxi)
Carne (Tagliata a pezzetti)	250g	8sec
Prezzemolo	50g	8sec
Nocciole	100g	10sec
Groviera	150g	10sec
Cipolle	150g	8sec

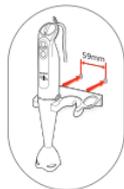
Pulizia

ATTENZIONE: le lame sono molto affilate.

- Disinserire sempre l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.

- Non lavare per alcun motivo il blocco motore (A), il blocco di fissaggio della frusta (F) ed il coperchio del mini-tritatutto (I1) in lavastoviglie.
- Non immergere mai questi componenti nell'acqua o lavarli sotto il rubinetto. Pulirli con una spugna umida.
- Il piede mixer (E) (lama verso l'alto), la frusta (G) (frusta verso l'alto), il bicchiere graduato (H), la lama (I2) ed il recipiente (I1) possono essere lavati in lavastoviglie.
- Si consiglia di pulire rapidamente il piede mixer dopo l'uso. In caso di colorazione delle parti di plastica causata da alimenti come carote, ecc., strofinare con un panno morbido imbevuto di olio d'oliva, poi procedere alla pulizia abituale.

Sistemazione



Per avere sempre il mixer a portata di mano, utilizzare il supporto a parete (J).

Per fissare il supporto, praticare due fori di fissaggio su un piano orizzontale ad una distanza di 59 mm, poi posizionare il supporto sulle viti di fissaggio, rispettando il senso giusto.

Elettrodomestico o apparecchio elettronico a fine vita



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente !

- ① Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➔ Smaltirlo presso il centro di raccolta rifiuti comunale o in un'apposita discarica, conformemente alle norme in vigore.

Læs bruganvisningen grundigt inden De anvender apparatet første gang. I tilfælde af at brugsanvisningen ikke følges, fritages vi for ethvert ansvar.

Beskrivelse

A	Motordel
B	Startknap – hastighed 1 (variabel)
B1	Drejeknap til justering af hastighed
C	Startknap – hastighed 2 (hurtigt)
D	Knap til udløsning af tilbehør
E	Mixertilbehør
F	Fastgørelsesdel til piskeris
G	Piskeris
H	Røreskål med måleinddelinger (0,8 L)
H1	Låg til blenderskål
I	Mini-hakker
I1	Låg til mini-hakker
I2	Knivblade til mini-hakker
I3	Skål til mini-hakker (0,5 L)
I4	Skridsikkert låg
J	Vægholder

Dk

Sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat overholder gældende normer og tekniske regler.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes jævnstrøm. Kontrollér at den strømforsyningsspænding, der er angivet på apparatets typeplade, svarer til den på Deres elektriske installationer. **Ved forkert strømtilslutning bortfalder garantien.**
- Rør aldrig ved dele, der er i bevægelse. Strømmen til apparatet skal altid være afbrudt ved håndtering af knivbladene til mixertilbehøret og piskeriset. Brug aldrig mixertilbehøret med en tom skål.
- Knivbladene til mini-hakkeren skal altid håndteres ved at man tager fat i akslen.
- **ADVARSEL : Knivbladene er meget skarpe.**
- Motordelen må ikke dypes i vand eller kommes under rindende vand.
- Mixeren skal afbrydes og stikket tages ud :
 - * Hvis den er uden opsyn,
 - * hvis der er uregelmæssigheder under brug,
 - * før montering, afmontering, rengøring og vedligeholdelse,
 - * efter brug.
- Apparatet må ikke anbringes eller anvendes på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Et elektrisk husholdningsapparat må ikke anvendes :
 - * hvis det har været tabt på gulvet,
 - * hvis det er beskadiget eller ufuldstændigt,
 - * hvis der er tydelige uregelmæssigheder eller beskadigelser på ledningen.

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager erstattes af fabrikanten, fabrikantens eftersalgsservice-sted eller af en person med tilsvarende kvalifikationer.
- Afbryd aldrig apparatet ved at hive i ledningen.
- Anvend kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i perfekt stand.
- Ledningen må ikke hænge frit ned.
- Apparatet må ikke skilles ad. De skal ikke selv udføre reparationer og service men kun foretage almindelig vedligeholdelse og rengøring.
- I tilfælde af service og reparationer af enhver art SKAL DE henvende Dem til en autoriseret reparatør.
- Apparatet er beregnet til husholdningsmæssigt brug og må under ingen omstændigheder anvendes til erhvervmæssigt brug. I tilfælde heraf fratager vi vores garanti og ansvar.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med begrænset fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer uden erfaring med eller kendskab til apparatet, med mindre de er under overvågning eller har fået undervisning i brug af apparatet i forvejen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.
- **Mixertilbehøret og piskeriset må ikke anvendes i skålen til mini-hakkeren.**

Ibrugtagning

Rengør Deres tilbehør med vand med opvaskemiddel i inden første ibrugtagning. Skyl og tør godt af bagefter.

ADVARSEL : Knivbladene er meget skarpe.

Anvendelse af mixertilbehøret :

Indsæt mixertilbehøret (E) på motordelen (A), indtil der høres et « klik » for fastlåsning.

Deres mixer er ideel til tilberedning af saucer, supper, cocktails, milkshakes, mayonnaise, pandekagedej.

For at undgå overstækninger før først blenderstaven ned i tilberedningen, sæt dernæst apparatets stik i stikkontakten og tryk på knappen (B), idet hastigheden justeres med drejeknappen B1, eller tryk på knappen (C). Brug cirkelbevægelser nedefra og op for at forbedre fødevarernes forarbejdning. Afbryd strømmen til apparatet efter brug og tryk herefter på udløser-knappen (D) for at demontere mixertilbehøret.



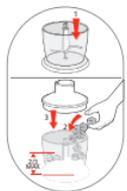
Anvendelse af piskeriset :

Sæt piskeriset (G) på fastgørelsesdelen (F) og sæt derefter dette sammen på motordelen (A), indtil der høres et klik for fastlåsning. Med piskeriset kan man lave lette tilberedninger (pandekagedej, piskede æggehvider, flødeskum mm). Sæt apparatets stik i stikkontakten og tryk dernæst på knappen (B), idet hastigheden justeres med drejeknappen B1, eller tryk på knappen (C). Afbryd strømmen til apparatet og tryk derefter på udløser-knappen (D) for at demontere piskeris-tilbehøret.



Anvendelse af mini-hakkeren :

Inden mini-hakkeren anvendes :



1. Anbring forsigtigt knivbladene (I2) i skålen (I3) på den centrale aksel (efter først at have fjernet beskyttelsen fra bladene). Husk at sætte beskyttelsen tilbage på knivbladene efter endt brug.
2. Kom ingredienserne i skålen.
3. Anbring låget (I1) og derefter motordelen (A) på låget (I1).
4. Sæt apparatets stik i stikkontakten og tryk dernæst på knappen (B), idet hastigheden justeres med drejeknappen B1, eller tryk på knappen (C).
Med mini-hakkeren kan man hakke persille, krydderier, kød (250 g), hasselnødder (100 g). Skålen (I3) må højst fyldes 2/3 op.

Praktiske råd

- Den beholder, De bruger til at mixe eller piske i, bør kun fyldes 2/3 op for at undgå, at det flyder over.
- Tilberedningen skal som minimum dække det nederste af mixertilbehøret for at sikre en effektiv blendning.
- Fjern ben og sener fra kødet, inden det kommer i beholderen.
- Fjern beholderen til kogning fra varmekilden, inden varme tilberedninger mixes. Lad kogte ingredienser afkøle lidt, inden de kommer i beholderen.
- Mix aldrig ingredienser eller væsker med en temperatur på over 80°C (175°F).
- Ved blendning af ingredienser, der har trævler (porrer, selleri, asparges mm.) : Rengør jævnlige mixertilbehøret under brug ved at følge sikkerhedsanvisningerne for afmontering og rengøring.
- Ved blendning af frugt-baserede tilberedninger : Skær frugten ud og fjern kerner på forhånd.
- Anvend aldrig apparatet til faste ingredienser såsom kaffe, isterninger, sukker, cornflakes, myslis og chokolade.
- **Mixertilbehøret og piskeriset må ikke anvendes i skålen til mini-hakkeren.**
- Anbefalede tider med minihakker:

Ingredienser	Max. mængde	Tid (Maksimal hastighed)
Kød (skåret i tern)	250g	8sek
Persille	50g	8sek
Hasselnødder	100g	10sek
Gruyère	150g	10sek
Løg	150g	8sek

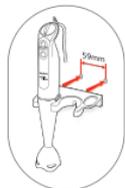
Rengøring

ADVARSEL : Knivbladene er meget skarpe.

- Afbryd altid apparatet og tag stikket ud inden rengøring.
- Apparat, ledning og stik må aldrig komme under vand eller anden væske.

- Motordelen (A), fastgørelsesdelen til piskeriset (F) og låget til mini-hakkeren (I1) må ikke komme i opvaske maskinen.
- Disse dele må aldrig dyppes i vand eller komme under rindende vand. Rengør dem med en fugtig klud.
- Mixertilbehøret (E) (med knivbladene opad), piskeriset (G) (piskeriset opad), røreskålen med måleinddelinger (H), knivbladene (I2) samt skålen til mini-hakkeren (I1) tåler opvaskemaskine.
- Det ingredienser at rengøre mixertilbehøret hurtigt efter brug. I tilfælde af, at plastikdelene tager farve fra ingre dienser såsom gulerødder, kan de gvides med en klud dyppet i spiseolie, hvorefter de rengøres på normal vis.

Oprydning



Anvend vægholderen (J) for altid at have mixeren ved hånden.
Fastgør vægholderen ved at lave to vandrette huller med et mellemrum på 59 mm, og sæt derefter vægholderen fast med skruer i den rigtige retning.

Udtjente elektriske og elektroniske produkter



Vær med til at beskytte miljøet !

- ① Deres apparat indeholder adskillige materialer, der kan genanvendes eller genvindes.
- ➔ Aflever apparatet på en genbrugsstation eller i mangel heraf hos en autoriseret forhandler, således at apparatet kan blive genanvendt.

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet for første gang: All bruk som ikke er i overensstemmelse med disse anvisningene vil fritta oss fra alt garantiansvar.

Beskrivelse

A	Motorenhet
B	På-knapp hastighet 1 (variabel)
B1	Hastighetsvelger
C	På-knapp hastighet 2 (høy)
D	Knapp for utløsning av tilbehøret
E	Miksefot
F	Festeeinheit for visp
G	Visp
H	Grådindelt blandebeleg (0.8 L)
H1	Lokk til blandebeleg
I	Minihakker
I1	Lokk til minihakkeren
I2	Kniv til minihakkeren
I3	Beger til minihakkeren
I4	Antiskli lokk
J	Veggstativ

Råd om sikkerhet

- Dette apparatet er i samsvar med tekniske vedtekter og gjeldende standarder.
- Det er beregnet til bare å drives med vekselstrøm. Kontroller at spenningen angitt på apparatets merkeplate stemmer overens med nettspenningen. **Enhver koplingsfeil vil oppheve garantien.**
- Aldri berør deler i bevegelse. Aldri håndter kniven på miksefoten eller vispen når apparatet er tilkoblet. Sett aldri i gang miksefoten uten innhold.
- Håndter alltid kniven til minihakkeren ved å holde den i aksens.
- **NB:** Knivene er veldig skarpe.
- Motorenheten skal ikke dypes ned i vann eller holdes under rennende vann.
- Mikseren skal frakobles:
 - * Hvis den står uten tilsyn,
 - * hvis det oppstår feil under bruk,
 - * før enhver montering, demontering, rengjøring eller vedlikehold,
 - * etter bruk.
- Ikke sett eller bruk dette apparatet på en varm kokeplate eller i nærheten av en åpen flamme (gasskomfyr).
- Et elektrisk husholdningsapparat skal ikke brukes hvis:
 - * det har falt i gulvet,
 - * det er skadet eller ufullstendig,
 - * hvis ledningen har synlige feil eller skader.

- I disse tilfellene og for alle andre reparasjoner, ER DET NØDVENDIG å ta kontakt med en godkjent reparatør.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsgrunner skiftes ut av fabrikanten, dens serviceverksted eller en person med lignende kompetanse.
- Frakoble apparatet ved å dra i støpselet (og ikke i ledningen).
- Hvis du vil bruke skjøteledning, må du først kontrollere at denne er i perfekt stand.
- Ikke la ledningen henge.
- Aldri demonter apparatet. De eneste inngrepene du behøver å utføre er normal rengjøring og vedlikehold.
- Apparatet er beregnet til husholdningsbruk, og skal ikke i noe tilfelle brukes profesjonelt. Profesjonell bruk vil frita produsenten for alt garantiansvar.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (medregnet barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, unntatt hvis disse har fått tilsyn eller opplæring på forhånd om hvordan apparatet brukes, fra en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Det må holdes tilsyn med barn slik at de ikke leker med apparatet.
- **Ikke bruk miksefoten eller vispen i begeret til minihakkeren.**

Igangsetting

Før du tar i bruk apparatet for første gang, må du vaske tilbehøret med vann og oppvaskmiddel. Skyll av og tørk det nøye.

Forsiktig: Knivbladene er veldig skarpe.

Bruk av miksefoten:



Før miksefoten (E) inn i motorenheten (A) til du hører et « "klikk" ».

Mikseren egner seg utmerket til å tilberede sauser, supper, cocktailer, milkshaker, majoneser, pannekakerøre.

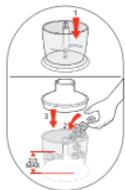
For å unngå sprut må du først stikke stavmikseren helt ned i blandingen, koble så til apparatet og trykk på knappen (B) for å justere hastigheten med hastighetsvelgeren (B1), eller trykk på knappen (C), og beveg miksefoten rundt i beholderen og opp og ned for å oppnå en jevn blanding. Etter bruk, tar du apparatets støpselet ut av veggkontakten, og trykker deretter på utløsningsknappen (D) for å demontere miksefoten.



Bruk av vispen:

Sett vispen (G) inn i festeenheten (F), og før disse inn i motorenheten (A) til du hører et "klikk". Du kan bruke vispen til å lage lette blandinger (pannekakerøre, stivpiskede eggehviter, pisket krem, osv.). Koble til apparatet og trykk på knappen (B) for å justere hastigheten med hastighetsvelgeren (B1), eller trykk på knappen (C). Etter at du har tatt apparatets støpselet ut av veggkontakten, trykker du på utløsningsknappen (D) for å demontere vispen.

Bruk av minihakkeren:



Før du tar i bruk minihakkeren:

1. Sett kniven (I2) (uten knivbladbeskyttelsen) forsiktig i begeret (I3) på midtaksen. Ikke glem å sette på beskyttelsen igjen når du er ferdig med tilberedningen.
2. Ha ingrediensene i begeret.
3. Plasser lokket (I1) og sett deretter motorenheten (A) på lokket (I1).
4. Koble til apparatet og trykk på knappen (B) for å justere hastigheten med hastighetsvelgeren (B1), eller trykk på knappen (C).

Med minihakkeren kan du hakke persille, krydder, kjøtt (250 g), hasselnøtter (100 g), osv. Begeret (I3) kan fylles opp til maksimum 2/3.

Praktiske råd

- Den beholderen du bruker til å mikse eller vispe i skal bare fylles opp til 2/3 for å unngå at det renner over.
- Ingrediensene må minst dekke miksefotens nederste del slik at du oppnår effektiv miksing.
- Fjern bein og sener fra kjøttet før du har det i beholderen.
- Ta kasserollen vekk fra varmekilden for å mikse varme ingredienser. Avkjøl kokt mat litt før du har den i beholderen
- Du må aldri mikse flytende eller fast mat med temperatur på over 80°C.
- For trevlete matsorter (purreløk, selleri, asparges osv.) må miksestaven rengjøres regelmessig under bruk i samsvar med sikkerhetsinstruksene for demontering og rengjøring.
- For blandinger med frukt som hovedingrediens, må kjernen tas ut og frukten skjæres opp på forhånd.
- Ikke bruk apparatet til harde ingredienser som f.eks kaffebønner, isbiter, sukker, korn og sjokolade.
- **Ikke bruk miksefoten eller vispen i begeret til minihakkeren.**
- Anbefalt tid for minihakkeren:

Ingredienser	Maks. mengde	Tid
Kjøtt (i stykker)	250g	8sek
Persille	50g	8sek
Hasselnøtter	100g	10sek
Gulost	150g	10sek
Løk	150g	8sek

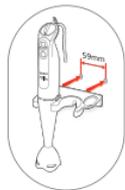
Rengjøring

FORSIKTIG: Knivene er veldig skarpe.

- Du må alltid ta støpselet ut av veggkontakten før du rengjør apparatet.
- Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.

- Motorenheten (A), festeenheten for vispen (F) og lokket til minihakkeren (I1) skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- De skal aldri legges ned i vann eller under rennende vann. Rengjør de med en fuktig svamp.
- Miksefoten (E) (med kniven oppover), vispen (G) (med vispen oppover), det gradinddelte blandebeget (H), kniven (I2) og beget til minihakkeren (I1) kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Vi anbefaler deg å rengjøre miksefoten raskt etter at du har brukt den. Hvis plastdelene er blitt farget av matsorter som f.eks. gulrot, kan du gni de med litt bomull fuktet med matolje, og så foreta vanlig rengjøring etterpå.

Rydde på plass _____



Bruk veggstativet (J) slik at du alltid har mikseren for hånden.

For å feste veggstativet borer du to festepunkter horisontalt med 59 mm mellomrom, så setter du støtten på festeskruene i riktig retning.

Elektrisk eller elektronisk apparat som ikke skal brukes mer _____



La oss bidra til miljøvern!

- ① Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
- ➡ Ta det med til en oppsamlingsplass eller en forhandler av denne type produkter slik at det blir riktig behandlet.

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk för första gången: användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen fritar oss från allt ansvar.

Beskrivning

A	Motorblock
B	Knapp för körning i hastighet 1 (inställbar)
B1	Reglage för inställning av hastigheten
C	Knapp för körning i hastighet 2 (snabb)
D	Knapp för lösgörning av tillbehör
E	Mixerstav
F	Visphållare
G	Visp
H	Graderad blandarskål (0,8 l)
H1	Lock till blandarskålen
I	Minihackare
I1	Lock för minihackare
I2	Kniv för minihackare
I3	Skål för minihackare (0,5 l)
I4	Anti-glid underlägg
J	Vägghållare

Säkerhetsanvisningar

- Apparaten överensstämmer med gällande tekniska regler och standarder.
- Den har konstruerats för att användas enbart med växelström. Kontrollera att nätspänningen stämmer med den nätspänning som anges på apparatens märkskylt. **Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.**
- Vidrör aldrig delar som är i rörelse. Vidrör aldrig mixerstavens kniv eller vispen när apparaten är påkopplad.
Kör aldrig mixerstaven i tomma luften.
- Håll alltid minihackarens kniv i mittaxeln vid hantering.
- **Varning:** bladen är mycket vassa.
- Doppa inte ned motorblocket i vatten och skölj det inte under rinnande vatten.
- Mixern ska kopplas ifrån :
 - * Om den lämnas utan tillsyn,
 - * om ett fel uppstår under körning,
 - * före montering, demontering, rengöring eller underhåll,
 - * efter varje användning.
- Ställ eller använd inte apparaten på en het platta eller i närheten av en låga (gasspis).
- Hushållsapparaten får inte användas :
 - * om den har fallit i golvet,
 - * om den är skadad eller något saknas,

* om sladden har synliga skador eller fel.

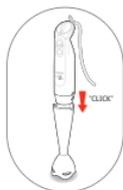
- Om sladden har skadats ska den bytas ut av tillverkaren, en serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika all fara.
- Koppla aldrig ur apparaten genom att dra i sladden.
- Använd bara förlängningssladd om du har kontrollerat att den är felfri och i gott skick.
- Låt inte sladden hänga ned.
- Demontera aldrig apparaten. Du skall inte göra några andra ingrepp än allmän rengöring och underhåll.
- När det gäller reparationer MÅSTE du vända dig till en auktoriserad reparatör.
- Apparaten är endast avsedd att användas för matlagning i hemmet. Den får inte under några omständigheter användas i yrkesbruk, om så sker fränsäger vi oss allt ansvar och vår garanti gäller inte.
- Apparaten är inte konstruerad för att användas av personer (inbegripet barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.
- Barn skall stå under uppsikt av en vuxen som ser till att de inte leker med apparaten.
- Använd inte mixerstaven eller vispen i minihackarens skål.

Komma igång

Före första användning ska tillbehören rengöras i vatten med lite diskmedel. Skölj och torka dem noggrant.

Varning: bladen är mycket vassa.

Användning av mixerstaven:



Sätt staven (E) på motorblocket (A) och vrid tills du hör ett "klick".

Din mixer är idealisk för beredning av såser, soppor, cocktails, milkshakes, majonnäs, pannkakssmet.

För att undvika stänk, doppa först ner mixerfoten i tillredningen, anslut apparaten och tryck därefter på knappen (B), ställ in hastigheten med hjälp av reglaget B1, eller tryck på knappen (C), gör en roterande rörelse och nerifrån och upp för att förbättra mixningen. Koppla ifrån apparaten efter användningen och tryck sedan på lösgörningsknappen (D) för att demontera mixerstaven.

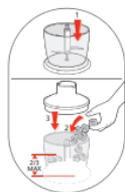
Användning av vispen:



Sätt vispen (G) på visphållaren (F), placera enheten på motorblocket (A) och vrid tills du hör ett "klick". Med vispen kan du göra lätta beredningar (pannkakssmet, vispad äggvita, vispgräddor etc.) Anslut apparaten och tryck därefter på knappen (B), ställ in hastigheten med hjälp av reglaget B1, eller tryck på knappen (C). När du har kopplat ifrån apparaten, tryck på lösgörningsknappen (D) för att demontera visptillsatsen.

Användning av minihackaren:

Innan du använder minihackaren:



1. Ta bort skyddet från knivbladet (I2) och sätt försiktigt kniven på mittaxeln i skålen (I3). Glöm inte att sätta tillbaka bladskyddet efter användningen.
2. Lägg ingredienserna i skålen.
3. Sätt på locket (I1) och därefter motorblocket (A) på locket (I1).
4. Anslut apparaten och tryck därefter på knappen (B), ställ in hastigheten med hjälp av reglaget B1, eller tryck på knappen (C).

Med hjälp av minihackaren kan du hacka persilja, kryddor, kött (250 g), hasselnötter (100 g), etc. Behållaren (I3) får fyllas till maximalt 2/3.

Praktiska råd

- Behållare som används för att mixa eller vispa får fyllas till maximalt 2/3 för att undvika stänk.
- Beredningen måste minst täcka mixerstavens botten för att säkerställa en effektiv mixning.
- Avlägsna ben och senor från köttet innan du lägger det i behållaren.
- Ta bort kokkärlet från värmekällan när du mixar heta beredningar. Låt varm mat kallna en aning innan du lägger den i behållaren.
- Mixa inte mat och vätskor som har högre temperatur än 80°C (175°F).
- När du mixar trådiga livsmedel (purjolök, selleri, sparris, etc.), rengör mixerstaven regelbundet under användningen i enlighet med säkerhetsanvisningarna för demontering och rengöring.
- Innan du mixar fruktbaserade beredningar, skär frukterna i bitar och ta bort kärnorna.
- Använd inte apparaten för hårda livsmedel som kaffeböner, isbitar, socker, flingor och choklad.
- **Använd inte mixerstaven eller vispen i minihackarens skål.**
- Rekommenderad funktionstid för minihackaren:

Ingredienser	Max kvantitet	Funktionstid (på högsta hastighet)
Kött (skuret i bitar)	250g	8 sek.
Persilja	50g	8 sek.
Hasselnötter	100g	10 sek.
Gruyère	150g	10 sek.
Lök	150g	8 sek.

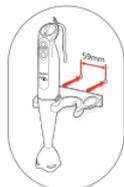
Rengöring

WARNING: bladen är mycket vassa.

- Koppla alltid ifrån apparaten innan du rengör den.
- Apparaten, sladden eller stickkontakten får inte doppas i vatten eller annan vätska.
- Diska aldrig motorblocket (A), visphållaren (F) och minihackarens lock (I1) i diskmaskin.
- De får aldrig doppas i vatten eller sköljas under rinnande vatten. Rengör med en fuktad trasa.

- Mixerstaven (E) (med kniven uppåt), vispen (G) (med vispen uppåt), den graderade blandarskålen (H), kniven (I2) och minihackarens skål (I1) kan diskas i diskmaskin.
- Vi råder dig att rengöra mixerstaven direkt efter varje användning. Om plastdelarna blir missfärgade av livsmedel som till exempel morötter, gnid dem med en trasa som doppats i matolja och fortsätt sedan med rengöringen som vanligt.

Förvaring



Använd vägghållaren (J) för att alltid ha mixern till hands.

När du sätter upp vägghållaren, borra horisontellt två fästpunkter med ett avstånd på 59 mm och fäst därefter väggstödet med två skruvar. Se till att hållaren sitter åt rätt håll.

När en elektrisk eller elektronisk produkt har gjort sitt



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den därför på en avfallsstation eller hos en auktoriserad serviceverkstad.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: valmistaja ei vastaa vahingoista jotka johtuvat käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.

Laitteen kuvaus

A	Moottoriyksikkö
B	Nopeuskytkin 1 (muuttuva)
B1	Nopeudensäätöpyörä
C	Nopeuskytkin 2 (nopea)
D	Varusteen irrotuspainike
E	Sekoitinvarsi
F	Vispilän kiinnitysosa
G	Vispilä
H	Asteikolla varustettu sekoitusastia (0,8 l)
H1	Sekoituskulhon kansi
I	Minimylly
I1	Minimyllyn kansi
I2	Minimyllyn terä
I3	Minimyllyn astia (0,5 l)
I4	Luistamaton kansi
J	Seinäteline

Fin

Turvaohjeet

- Laitte vastaa voimassa olevia teknisiä määräyksiä ja standardeja.
- Laitte on tarkoitettu käytettäväksi vain vaihtovirtaan liitettynä. Tarkista ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, vastaako sähköverkon jännite laitteen tyyppikilpeen merkittävä jännitettä.
Takuu ei kata virheellisestä sähkölii toksesta aiheutuvia vahinkoja.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin. Älä koskaan käsittele sekoitinvarren terää tai vispilää laitteen ollessa liitettynä verkkovirtaan. Älä koskaan anna sekoitinvarren terän pyöriä tyhjiltään.
- Käsitellessäsi minimyllyn terää pidä sitä akselista.
- **HUOMAUTUS: terät ovat hyvin teräviä.**
- Älä laita moottoriyksikköä veteen tai juoksevan veden alle.
- Sekoitin on irrotettava verkkovirrasta:
 - * Jos se jätetään vaille silmälläpitoa,
 - * jos käytön aikana ilmenee mitä tahansa epänormaalia,
 - * aina ennen sen kokoonpanoa, osien irrottamista, puhdistusta tai huoltoa,
 - * käytön jälkeen.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevyllä äläkä käytä sitä myöskään avotulen (kaasulevy) lähellä.
- Sähkölaitetta ei saa käyttää, jos:
 - * se on pudonnut maahan,
 - * se on vahingoittunut tai jos siitä puuttuu jokin osa,
 - * virtajohto on vahingoittunut tai jos siinä näkyy jotain epänormaalia.
- Vahingoittunut virtajohto on turvallisuuden varmistamiseksi vaihdettava valmistajan, valtuutetun huollon tai muun tarvittavan pätevyyyden omaavan henkilön toimesta.

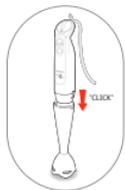
- Älä koskaan irrota laitetta verkkovirran pistorasiasta virtajohtosta vetämällä.
- Käytä jatkojohtoa tarkistettuasi sen olevan moitteettomassa kunnossa.
- Älä jätä virtajohtoa riippumaan.
- Älä koskaan pura laitetta. Voit suorittaa itse vain sen puhdistuksen ja yleiset huoltotoimenpiteet.
- Purkamista vaativissa tapauksissa ja kaikkien muiden korjausten yhteydessä ON VÄLTÄMÄTÖNTÄ kään tyä valtuutetun huollon puoleen.
- Laitte on tarkoitettu kotikäyttöön, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää ammattikäytössä. Sellaisessa tapauksessa valmistajan antama takuu ei ole voimassa eikä valmistaja ole vastuussa aiheutuvista vahingoista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet (tämä koskee myös lapsia). Henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen toiminnasta, voivat käyttää sitä vain heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön antaessa heille edeltä käsin laitteen käyttöä koskevat ohjeet ja valvoessa käytön opettelua.
- Säilytä laitetta lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä sekoitinvartta tai vispilää minimyllyn astiassa.

Käyttöönotto

Pese laitteen varusteet vedellä ja astianpesuaineella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhtele ja kuivaa kunnolla.

HUOMAUTUS: terät ovat hyvin teräviä

Sekoitinvarren käyttö:



Asenna sekoitinvarsi (E) moottoriyksikköön (A) niin, että kuulet naksahduksen. Sekoitin on ideaalinen kastikkeiden, keittojen, juomasekoitusten, pirtelöiden, majoneesien, ohukaistaikinan.

Jotta ainekset eivät roisku, upota sekoitussauva ensin valmisteseeseen, kytke laite sitten sähköverkkoon ja käynnistä se painamalla näppäintä (B), säädä nopeuta pyörän B1 avulla tai paina näppäintä (C), tee pyörivää liikettä ja liikuta sauvaa alhaalta ylös, jotta ainekset sekoittuvat paremmin. Käytön jälkeen irrota laite verkkovirrasta, paina varusteen irrotuspainiketta (D) ja irrota sekoitinvarsi.

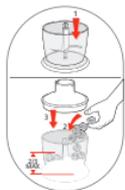
Vispilän käyttö:



Työnnä vispilä (G) sen kiinnitysosaan (F) ja asenna se moottoriyksikköön (A) niin, että kuulet naksahduksen. Vispilällä voi sekoittaa ohuita seoksia (ohukaistaikina, valkuaisvahto, kermavaahto...). Kytke laite sähköverkkoon ja paina näppäintä (B), säädä nopeus pyörän B1 avulla tai paina näppäintä (C). Laitteen verkkovirrasta irrotuksen jälkeen paina varusteen irrotuspainiketta (D) ja irrota vispilä.

Minimyllyn käyttö:

Ennen minimyllyn käyttöä:



1. Aseta terä (I2) (teräsuojan poistamisen jälkeen) varovasti astiaan (I3) keskiakselille. Älä unohda asentaa teräsuojaa takaisin käytön jälkeen.
2. Laita ainekset astiaan.
3. Aseta kansi (I1) astian päälle ja kannen (I1) päälle moottoriyksikkö (A).
4. Kytke laite sähköverkkoon ja paina näppäintä (B), säädä nopeus pyörän B1 avulla tai paina näppäintä (C)..

Minimyllyllä voi silputa persiljaa, mausteita, lihaa (250 g), hasselpähkinöitä (100 g), Astian (I3) saa täyttää korkeintaan 2/3 tasolle.

Käytännöllisiä neuvoja

- Sekoitukseen tai vispaukseen käytettävän astian saa täyttää korkeintaan 2/3 tasolle, etteivät ainekset valuisi astian reunojen yli.
- Jotta sekoitus olisi tehokasta, on aineiden peitettävä vähintään sekoitinvarren alaosa.
- Poista lihasta luut ja jänteet ennen sen laittamista astiaan.
- Ennen kuumien aineiden sekoittamista poista keittoastia lämpölähteestä. Anna keitettyjen aineiden osittain jäähtyä ennen niiden laittamista astiaan.
- Älä sekoita aineksia tai juoksevia aineita, joiden lämpötila ylittää 80°C (175°F).
- Sekoittaessasi kuitupitoisia aineksia (purjo, selleri, parsaa jne.) puhdistu sekoitinvarsi säännöllisesti sekoituksen aikana osien irrotusta ja puhdistusta koskevien turvaohjeiden mukaan.
- Sekoittaessasi hedelmiä paloittele hedelmät ja poista niistä kivet ennen astiaan laittamista.
- Älä käytä laitetta kovien aineiden kuten kahvinpapurien, jääkuutioiden, sokerin, viljan tai suklaan murskaukseen.
- Älä käytä sekoitinvarsta tai vispilää minimyllyn astiassa.
- Suositeltuja käyttöaikoja minisilppurille:

Ainekset	Maksimimäärä.	Aika (Maksiminopeus)
Liha(kuutioitu)	250g	8 s
Persilja	50g	8 s
Maapähkinät	100g	10 s
Juusto	150g	10 s
Sipuli	150g	8 s

Laitteen puhdistus

HUOMAUTUS: terät ovat hyvin teräviä.

- Irrota laite verkkovirrasta aina ennen puhdistusta.
- Älä laita laitetta, virtajohtoa tai pistokytäkintä veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä koskaan pese astianpesukoneessa moottoriyksikköä (A), vispilän kiinnitysosaa (F) tai minimyllyn kantta (I1).
- Älä koskaan upota niitä veteen äläkä laita niitä juoksevan veden alle. Puhdista ne kostealla pesusienellä.
- Sekoitinvarsi (E) (terä ylöspäin), vispilä (G) (vispiläosa ylöspäin), asteikolla varustettu sekoitusastia (H) sekä minimyllyn terä (I2) ja astia (I1) voidaan pestä astianpesukoneessa.
- On suositeltavaa puhdistaa sekoitinvarsi heti jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos muoviosiin tarttuu väriä aineksista kuten esim. porkkanoista, on värjäytyneet kohdat hyvä pyyhkiä ruokaöljyyn kostutetulla kankaalla ja puhdistaa sitten tavalliseen tapaan.

Laitteen säilytys _____



Käytä seinätelineä (J), jossa laite on aina käden ulottuvilla.

Pora seinätelineen kiinnittämistä varten seinään kaksi reikää samalle tasolle 59 mm päähän toisistaan ja kiinnitä teline niihin ruuveilla.

Ota huomioon ruuvien kiristysuunta.

Sähkölaitteen tai elektronisen laitteen käytöstä poistaminen _____



Ota huomioon ympäristön suojelu!

- ① Laitteessa on suuri määrä uudelleen käytettäviä materiaaleja.
- ➔ Vie laite jätteiden keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltoon, joka huolehtii sen käytöstä poistamisesta.

F	p. 3 - 6
GB	p. 7 - 10
D	p. 11 - 14
NI	p. 15 - 18
E	p. 19 - 22
P	p. 23 - 26
I	p. 27 - 30
Dk	p. 31 - 34
N	p. 35 - 38
S	p. 39 - 42
Fin	p. 43 - 46

2550675 01

EU11

HB 500